

## 金黄色葡萄球菌测试片

**品牌：** 酶联生物

**规格：** 24 片/包

**用途：** 金黄色葡萄球菌测试片适用于各类生、熟食制品，饮料，糕点类，调味品，奶制品等金黄色葡萄球菌的检测。

**其它：** 有效期：1 年

### 产品详细介绍

金黄色葡萄球菌测试片适用于各类生、熟食制品，饮料，糕点类，调味品，奶制品等金黄色葡萄球菌的检测。

### 性能特点

#### 1、原理及适用范围

金黄色葡萄球菌(*Staphylococcus aureus* 简称金葡菌)是人类最常见的致病菌之一，其侵袭力很强，能产生多种致病物质如：肠毒素、凝固酶等；可引起化脓性炎症、毒素性疾病及葡萄球菌性肠炎。金葡菌所引起的中毒事件已成为世界性的公共卫生问题，我国每年由金葡菌引起的食物中毒事件屡有报道。金黄色葡萄球菌测试片(Filmplate™ *Staphylococcus aureus* BT206) 含有选择性培养基和专一性的酶显色剂，运用微生物测试片专有技术，做成一次性快速检验产品，一步培养 15~24h 就可确认是否有病原菌的存在，大大地简化了检测程序。本产品适用于各类生、熟食制品，饮料，糕点类，调味品，奶制品等的快速检测。执行标准：食品安全国家标准食品微生物检验黄色葡萄球菌检验（GB 4789.10）。

#### 2、操作方法

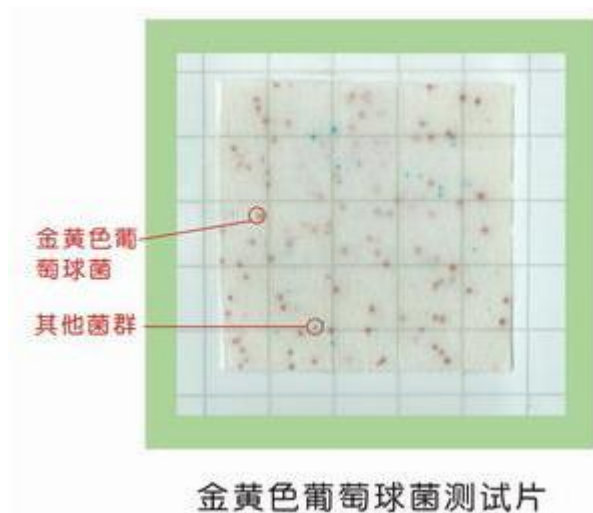
**2.1、样品处理：**取样品 25mL（g）放入含有 225mL 灭菌磷酸盐缓冲液或生理盐水的取样罐或均质杯内，制成 1:10 的样品匀液，调节样品匀液 pH 至 6.0~8.0。用 1mL 灭菌吸管吸取 1:10 样品匀液 1mL，注入含有 9mL 稀释液的试管内，振摇后成为 1:100 的样品匀液，以此类推，每次换一支吸管。

**2.2、接种：**一般食品选 2~3 个稀释度进行检测，将金黄色葡萄球菌测试片（BT206）置于平坦实验台面，揭开上层膜，用无菌吸管吸取 1mL 样品匀液慢慢均匀地滴加到纸片上，然后再将上层膜缓慢盖下，静置 10s 左右，使培养基凝固，每个稀释度接种两片。做一片空白阴性对照。

**2.3、培养：**将测试片叠在一起放回原自封袋中并封口，透明面朝上水平置于恒温培养箱内，堆叠片数不超过 12 片。培养温度为  $36^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ，培养 15~24h。

### 3、结果判读

培养后，测试片上紫红色的菌落为金黄色葡萄球菌；呈蓝色的菌落为其他大肠菌群。出现阳性菌落的样本，最好用其他更为可靠的方法进行验证，没有条件的至少要再取样重复检验一次。



### 4、计数原则及报告方式

4.1、选择菌落数在 20~200 个之间的纸片进行计数。

4.2、若两个稀释度的菌落数均在 20~200 之间，则取其平均菌落数乘以稀释倍数，即为每毫升（或每克）样品中金黄色葡萄球菌数。

4.3、如果所有稀释度的测试片上的菌落数都小于 20，则计数稀释度最低的测试片上的平均菌落数乘以稀释倍数报告之；如果所有稀释度的测试片上均无菌落生长，则以小于 1 乘以最低稀释倍数报告之。

4.4、如果所有稀释度的菌落数都大于 200，计数最高稀释度的测试片上的平均菌落数乘以稀释倍数报告之。计数菌落数大于 200 的测试片时，也可计数一个或两个具有代表性的方格内的菌落数，换算成单个方格内的菌落数后乘以 20（滤纸区面积为 20cm<sup>2</sup>），即为测试片上估算的菌落数。报告单位以 CFU/mL（或 CFU/g）表示。

## 5、附加说明

5.1、本产品对于提高卫生行政监督部门应对细菌性食物中毒等突发性公共卫生事件的能力，具有重要的作用。

5.2、山东省疾病预防控制中心的验证结果表明，当金黄色葡萄球菌在 0~9 个菌落范围内时，测试片与血平板均能检出，作为致病菌不得检出的标准要求，可以作为金黄色葡萄球菌检验应用。

5.3、经试验，该测试片的检测灵敏度高，特异性强，重复性好。对纯菌的检测下限可达 3cfu / mL，与营养琼脂计数、Baird-Parker 培养计数和显色培养基计数比较，检测结果均无显著差异。（食品研究与开发 2009，30（1）：94-97）

5.4、注意使用过的测试片上带有活菌，需及时按照生物安全废弃物处理原则进行处理。

## 6、保存条件

本产品需存放在 4℃~10℃冰箱中，保质期为一年，铝箔袋打开后，未用完的纸片要放回铝箔袋中封好，放到冰箱中，一个月内用完。在高湿度的环境中可能出现冷凝水，最好在拆封前将整包回温至室温。